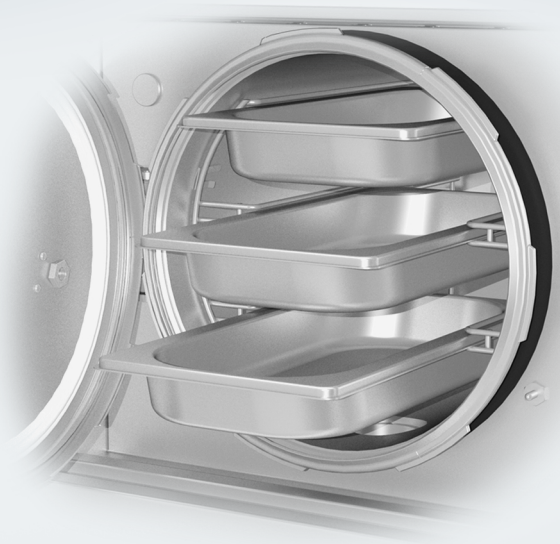
Mode d'emploi et instructions de montage
Four à vapeur haute pression



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ces instructions de montage avant d'installer et de mettre en service cet appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage.

fr-BE

M.-Nr. 09 592 440

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 14

Description de l'appareil 15
Schéma du four à vapeur 15
Accessoires fournis 16

Éléments de commande 17

Description du fonctionnement 18
Température 18
Temps de cuisson 18
Bruits 18
Phase de préchauffage 18
Phase de cuisson 18
Phase de refroidissement 18
Tablette 18

Première mise en service 19
Réglage de la dureté de l'eau 19
Adapter le point d'ébullition 19
Ouverture de la porte 19
Fermeture de la porte 20
Premier nettoyage du four à vapeur 21

Modes d'utilisation 22

Commande 23
Principe de fonctionnement 23
Changer de mode d'utilisation 25
Modifier la température / le temps de cuisson 25
Arrêt de la cuisson 26
Reprendre la cuisson 26

Dispositifs de sécurité 27
Sécurité anti-surpression/vanne de sécurité 27
Protection anti-surchauffe 29
Sécurité enfants / Verrouillage 30

À savoir 31
Avantages de la cuisson vapeur 31
Plats de cuisson 31
Récipients de cuisson 31
Votre vaisselle 31

Contenu

Niveau de cuisson ... 31
Produits surgelés ... 31
Température ... 32
Temps de cuisson ... 32
La cuisson avec du liquide ... 32
Recettes personnelles ... 32

Cuisson vapeur ... 33
Légumes ... 33
Viande ... 36
Saucisses ... 38
Poisson ... 38
Niveau de cuisson ... 38
Crustacés ... 41
Coquillages ... 42
Riz ... 43
Pâtes / Produits à base de farine ... 44
Dumplings ... 45
Céréales ... 46
Légumes secs ... 47
Œufs de poule ... 49
Fruits ... 50
Cuisson d'un menu ... 51

Fonctions utiles ... 53
Réchauffage ... 53
Décongélation ... 55
Stérilisation de conserves ... 58
Extraction de jus ... 62
Préparer des yaourts maison ... 64
Faire lever la pâte ... 65
Faire fondre de la gélatine ... 66
Faire fondre du chocolat ... 66
Émonder ... 67
Conserver des pommes ... 67
Blanchir ... 68
Faire suer des oignons ... 68
Faire suer le lard ... 69
Stériliser de la vaisselle ... 69
Préparer des serviettes chaudes ... 70
Fluidifier le miel ... 70
Préparer un consommé royal ... 70

Réglages ... 71

Contenu

Nettoyage et entretien ... 73
Conseils sur le nettoyage et l'entretien ... 73
Façade du four à vapeur ... 74
Enceinte et tablette extractible ... 75
Accessoires ... 75
Supports de gradins ... 76
Joint de porte / vanne de sécurité ... 77
Gicleur ... 78
Détartrage ... 79

Que faire si… ... 82

Accessoires en option ... 87
Plats de cuisson ... 87
Détergents et produits d'entretien ... 89
Autres ... 89

Consignes de sécurité pour l'encastrement ... 90

Conseils de montage ... 92

Dimensions d'encastrement ... 93
DGD 4635 (niche d'encastrement de 380 mm) ... 93
DGD 4635 (niche d'encastrement de 450 mm) ... 94
DGD 6635 (niche d'encastrement de 380 mm) ... 95
DGD 6605 / DGD 6635 (niche d'encastrement de 450 mm) ... 96

Montage et raccordement ... 97

Raccordement à l'eau ... 98
Remarques sur l'arrivée d'eau ... 98
Raccordement à l'arrivée d'eau ... 99
Conseils de vidange ... 100
Raccordement de la vidange ... 100

Branchement électrique ... 101
Câble de raccordement au réseau ... 102
Schéma électrique ... 103

Service après-vente, plaque signalétique, garantie ... 104

Ce four à vapeur haute pression répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toutefois, une utilisation non conforme est susceptible d'entrainer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement ce document avant de mettre votre four à vapeur haute pression en service. Il contient des consignes importantes relatives au montage, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur est destiné à un usage domestique et à des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.

▶ Utilisez ce four à vapeur dans un cadre domestique exclusivement, conformément aux modes d'utilisation mentionnés dans ce document.
Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four à vapeur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez la sécurité enfants pour prévenir toute mise en service involontaire du four à vapeur. Quand vous utilisez cet appareil en présence d'enfants, activez le dispositif de verrouillage pour les empêcher de modifier les réglages effectués.

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à vapeur à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four à vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir le four à vapeur sans surveillance.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four à vapeur.

▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Installez ce four à vapeur assez haut pour que les jeunes enfants ne se brûlent pas en touchant la porte.

▶ La charnière de l’appareil peut représenter un risque de blessure. Tenez les enfants à distance.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ N'utilisez jamais votre four à vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four à vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four à vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement concernant la tension et la fréquence électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique de ce dernier, doivent être identiques à celles du réseau électrique.
Pour éviter d'endommager votre four à vapeur, comparez ces informations avant sa première mise en service et contactez un électricien en cas de doute.

▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.

▶ N'utilisez le four à vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four à vapeur ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil.
Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à vapeur pourrait s'en trouver perturbé.

▶ Seul un service après-vente homologué par Miele est habilité à réparer ce four à vapeur. Un non-respect de cette condition entraine une exclusion de la garantie.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées que par de telles pièces.

▶ Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.). Voir chapitre " Raccordement électrique ".

▶ Débranchez votre four à vapeur avant tout travail d'installation et de maintenance sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

– déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
– dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des spécialistes qualifiés.
Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.

▶ Le four à vapeur doit uniquement être raccordé à l'eau froide.

▶ Le robinet d'arrêt d’arrivée d'eau doit rester facile d’accès une fois le four à vapeur encastré.

▶ Avant de raccorder votre appareil au réseau, vérifiez que les tuyaux d'alimentation ne présentent aucun dommage visible.

▶ Le système Aquasécurité intégré assure une protection contre les dégâts des eaux dans les conditions suivantes :

– l'arrivée d'eau et la vidange sont correctement installées,
– la maintenance du four à vapeur et le remplacement des pièces défectueuses sont bien effectués,
– le robinet d'eau est fermé en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).

Utilisation appropriée

▶ Risque de brûlures ! En cours de fonctionnement, le four à vapeur devient très chaud. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont susceptibles de vous brûler. Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte.
Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four à vapeur.

▶ L'appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlant quelque temps après l'arrêt. Ne touchez la porte chaude de l'appareil qu'au niveau du bouton de porte et de la poignée.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
N'utilisez jamais le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ La vaisselle plastique qui ne résiste pas à la chaleur/vapeur risque de fondre une fois soumise à des températures élevées et peut endommager votre four à vapeur.
N'utilisez qu'une vaisselle plastique résistant à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur et respectez les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ N'entreposez ni aliments ni plats cuisinés dans l'enceinte du four à vapeur : en se desséchant, ils peuvent entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four à vapeur.

▶ Risque de brûlure ! N'ouvrez jamais la porte de l'appareil pendant le fonctionnement ! La porte ne peut être ouverte que lorsque

– la phase de refroidissement est terminée,
– l'avertisseur sonore s'est éteint,
– le symbole ↦⇤ clignote dans l'affichage du temps.

Si vous essayez d'ouvrir prématurément la porte de l'appareil, un signal d'avertissement retentit et *door* apparaît dans l'affichage du temps.

▶ Risque de blessure ! Pour la stérilisation de conserves, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90 °C), car les bocaux exploseraient.

▶ Procédez au détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage") uniquement lorsque le four à vapeur est froid, faute de quoi des vapeurs toxiques risquent de se propager.

▶ Les résidus alimentaires peuvent obstruer la pompe et le dispositif d'évacuation de l'eau. Veillez à ce que le tamis de fond soit toujours en place.

▶ Le four à vapeur est capable de détecter et de résoudre certains dysfonctionnements, signalés par les messages d'erreur *F06* et *F95*. Le cas échéant, la porte de l'appareil reste bloquée jusqu'à ce que le message d'erreur se mette à clignoter. S'il ne clignote pas, cela signifie que l'anomalie n'a pas encore été résolue. Pour plus d'informations, consultez le chapitre "En cas d'anomalie".

▶ Fours à vapeur avec porte relevable : laissez la porte relevée tant que le four fonctionne.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four à vapeur sans les supports de gradins.

Votre contribution à la protection de l'environnement

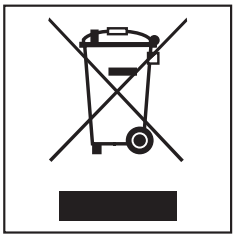
Élimination de l'emballage de transport

L’emballage protège l’appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l’emballage.

Élimination de l'ancien appareil

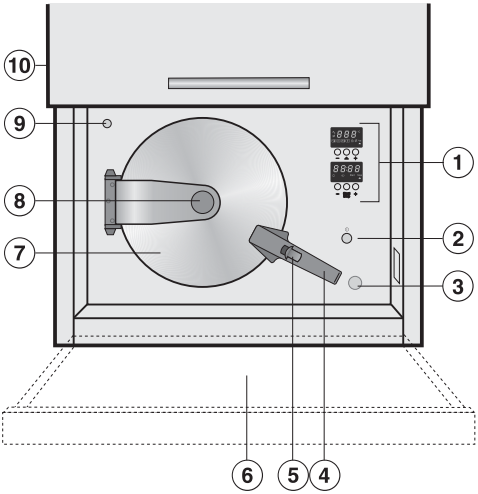
Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



À la place, utilisez les centres de collecte de votre localité pour la restitution et le recyclage de vos anciens appareils électriques et électroniques.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Schéma du four à vapeur



① Bandeau de commande

② Touche Marche/Arrêt

③ Cache de la protection anti-surchauffe

④ Poignée

⑤ Déverrouillage de porte

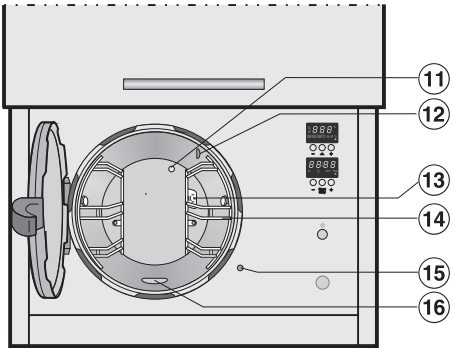
⑥ Tablette

⑦ Porte de l'appareil

⑧ Bouton de porte

⑨ Ouverture de chargement du produit détartrant

⑩ Porte relevable (selon modèle)



⑪ Sonde de température

⑫ Orifice d'entrée de la vapeur

⑬ Plaque de protection du gicleur

⑭ Supports de gradins

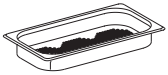
⑮ Interrupteur de contact de porte

⑯ Tamis de fond

Accessoires fournis

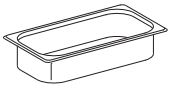
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

DGGL 1



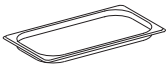
2 plats de cuisson perforés
Contenance 1,5 l /Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



1 plat de cuisson non perforé
Contenance 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

Plaque de cuisson

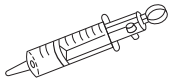


Pour poser vos plats de cuisson

Disques silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Seringue pour détartrant



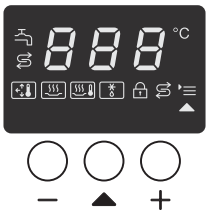
Carte-réponse pour le détartrant spécial Miele

Le four à vapeur haute pression doit exclusivement être détartré avec le détartrant spécial afin d'éviter les dommages. Vous recevrez le premier bidon (1000 ml) gratuitement contre envoi de cette carte-réponse.

Livre de recettes Miele "Cuisson à la vapeur"

Pour une cuisine vapeur pleine de saveurs.
Les meilleures recettes de notre équipe de cuisiniers Miele.

Affichage de mode d'utilisation/de température



Symbole	Signification
	Cuisson vapeur haute pression
	Cuisson vapeur
	Réchauffer
	Décongélation
	Verrouillage
	Détartrer
	Réglages

Touche(s)	Fonction
- +	Régler la température
	Sélectionner un mode d'utilisation

Affichage du temps

Symbole	Signification
	Temps de cuisson
Départ	Démarrage de la cuisson
Arrêt	Arrêt de la cuisson

Touche(s)	Fonction
- +	Réglage du temps de cuisson
Départ	Démarrage de la cuisson
Arrêt	Arrêt de la cuisson

Température

Une température préprogrammée est associée au mode d'utilisation. Vous pouvez la modifier exceptionnellement ou durablement (cf. au chapitre "Réglages").

Vous pouvez modifier la température programmée par paliers de 5 °C ou de 1 °C. Si vous préférez modifier la température par paliers de 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute (*0:01*) et 9 heures et 59 minutes (*9:59*).

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de votre four à vapeur, ou pendant qu'il fonctionne.

Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.

Phase de préchauffage

Pendant la phase de préchauffage, l'enceinte du four à vapeur atteint progressivement la température de cuisson souhaitée. La montée en température de l'enceinte s'affiche en temps réel sur l'écran.

La durée de la phase de préchauffage dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de préchauffage dure 5 minutes environ, mais elle sera plus longue si vous enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

La phase de cuisson commence une fois que l'enceinte a atteint la température souhaitée. Le temps restant s'affiche pendant la phase de cuisson.

Phase de refroidissement

Le temps de cuisson s'achève par une phase de refroidissement.

Une barre de défilement apparaît dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température pendant la phase de refroidissement. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Si la quantité d'aliments est importante, la phase de refroidissement peut être plus longue.

Tablette

Sortez la tablette amovible avant d'ouvrir la porte du four. Vous pourrez y déposer vos plats et le cas échéant y recueillir l'eau chaude qui s'écoule.

Réglage de la dureté de l'eau

La dureté de l'eau du four à vapeur est réglée par défaut sur "eau dure". Afin de permettre un fonctionnement optimal de votre four à vapeur et un détartrage dans les temps, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre four à vapeur.

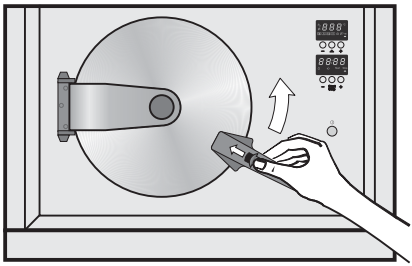
- Comparez le réglage de la dureté de l'eau et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages - Dureté de l'eau").

Adapter le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude par rapport au niveau de la mer.

Le four à vapeur est réglé en usine sur une altitude de moins de 1000 m. Si l'appareil est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre "Réglages").

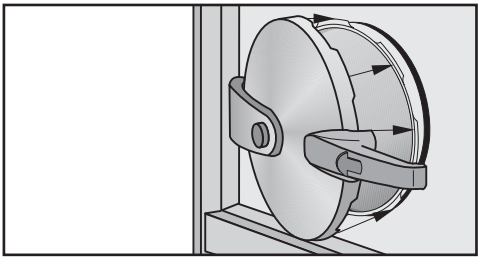
Ouverture de la porte



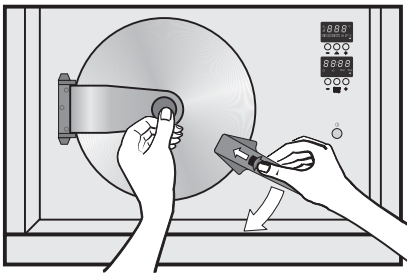
- Avec le pouce de la main droite, faites coulisser le déverrouillage de porte vers l'avant et tournez la poignée vers le haut.

Quand la poignée est en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

Fermeture de la porte



- Positionnez la poignée à l'horizontale afin que les lamelles de la porte et de l'enceinte du four puissent s'emboîter parfaitement (voir flèches).



- Pressez fermement le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, tirez la poignée vers le bas, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ce faisant, poussez le déverrouillage de porte vers l'avant avec le pouce. Ceci permet de chasser l'air de l'enceinte et de fermer plus facilement la porte.

Le four à vapeur n'est prêt à fonctionner que lorsque la porte de l'appareil est entièrement fermée.

- Veuillez coller la plaque signalétique fournie avec les documents de l'appareil dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre " Service après-vente, plaque signalétique, garantie ".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Premier nettoyage du four à vapeur

Accessoires / enceinte de cuisson

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte.
- Nettoyez les accessoires à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, le four à vapeur est traité avec un produit d'entretien.

- Pour enlever la fine pellicule de produit qui la recouvre, nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Faites ensuite fonctionner le four à vapeur avec le programme Cuisson haute pression 120 °C pendant 10 minutes pour rincer les conduits d'eau. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Utilisation".

Risque de brûlure !

N'ouvrez surtout pas la porte du four à vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler.
Si vous essayez d'ouvrir la porte pendant que l'appareil fonctionne ou avant la fin de la phase de refroidissement, une alarme sonore retentit et le message *door* apparaît dans l'affichage du temps.

Modes d'utilisation

Mode d'utilisation	Température préprogrammée	Plage de températures*	
		réglage d'usine	modifié
Cuisson vapeur haute pression Cuisson des aliments résistants à la vapeur, extraction de jus, fonctions utiles	120 °C	105-120 °C	101-120 °C
Cuisson vapeur Cuisson de tous les aliments, stérilisation de conserves, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C	40-100 °C	40-100 °C
Réchauffage Pour réchauffer en douceur les aliments déjà cuits	95 °C	95 °C	–
Décongélation Pour décongeler en douceur les aliments surgelés	60 °C	50-60 °C	50-60 °C

* Vous pouvez modifier la température programmée par paliers de 5 °C dans les limites des plages mentionnées ci-dessus. Si vous préférez modifier la température par paliers de 1 °C, modifiez au préalable le réglage d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Avant chaque cuisson, vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place, car les résidus alimentaires peuvent boucher la vidange.

⚠ Risque de blessure !

N'ouvrez surtout pas la porte du four à vapeur pendant qu'il fonctionne ! Vous pourriez vous brûler. Soyez particulièrement attentifs aux enfants !

La porte ne peut être ouverte que lorsque
- la phase de refroidissement est terminée,
- le signal sonore a retenti,
- le symbole ↦| clignote dans l'affichage du temps.

Si vous essayez d'ouvrir prématurément la porte de l'appareil, un signal d'avertissement retentit et *door* apparaît dans l'affichage du temps.

Principe de fonctionnement

Sélectionner un mode d'utilisation

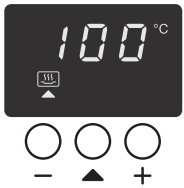
- Fermez la porte de l'appareil.
- Enclenchez le four à vapeur avec la touche Marche/Arrêt.

L'affichage du mode d'utilisation/de la température indique :

Après quelques secondes, l'affichage passe automatiquement au mode Cuisson vapeur haute pression :

- Si vous préférez utiliser un autre mode d'utilisation, pressez la touche du mode d'utilisation ▲ jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche, par exemple Cuisson vapeur .

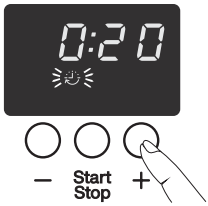
Régler la température



- Sélectionnez la température souhaitée en utilisant les touches **+** ou **-**.

Régler le temps de cuisson

Dans l'affichage du temps, 3 zéros s'affichent et le symbole clignote.



- Réglez la durée de la cuisson avec les touches **+** ou **-** de l'affichage du temps, par ex. 20 min.

Démarrer une cuisson

- Appuyez sur la touche Start/Stop.

"Start" s'affiche, le symbole arrête de clignoter. Les deux points se mettent à clignoter.

Si la porte de l'appareil n'a pas été correctement fermée, une alarme retentit après le démarrage et *door* apparaît dans l'affichage du temps.

Une fois le temps de cuisson écoulé

Le temps de cuisson s'achève par une phase de refroidissement.

"Stop" est indiqué dans l'affichage du temps. Le symbole et "Start" s'éteignent et les deux points s'arrêtent de clignoter.
Une barre de défilement apparaît dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température pendant la phase de refroidissement.

- Avant d'ouvrir la porte et de sortir les aliments, attendez que plusieurs signaux sonores retentissent, que 3 zéros apparaissent dans l'affichage du temps et que le symbole clignote.
- Arrêtez le four à vapeur.

Le four à vapeur exécute une vidange après l'arrêt. Trois barres horizontales **- - -** apparaissent dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température.

Tant que la température de l'enceinte est supérieure à 45 °C, °C s'affiche dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température. Le four à vapeur n'est définitivement éteint que lorsque °C disparaît.

Risque de brûlures !
Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson que l'on renverse sont susceptibles de vous brûler.
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four !

Après l'utilisation

- Dès que °C n'apparaît plus dans l'affichage de mode d'utilisation / de la température, rincez l'enceinte avec de l'eau et du liquide vaisselle ou du vinaigre.
  Séchez ensuite l'enceinte et l'intérieur de la porte.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- L'enceinte doit être complètement sèche quand vous fermez la porte du four à vapeur.

Changer de mode d'utilisation

- Appuyez sur la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode d'utilisation souhaité et procédez comme décrit précédemment.

Modifier la température / le temps de cuisson

Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson à tout moment en cours de cuisson.

- Réglez la valeur souhaitée au moyen de la touche **+** ou **-** correspondante.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment, par exemple pour ajouter d'autres aliments dans l'enceinte.

Risque de brûlures !
Vous pouvez vous brûler au contact des parois de l'enceinte et des accessoires ou encore si un plat de cuisson déborde lorsque vous le sortez.
Enfilez impérativement des gants de cuisine avant de mettre un plat au four ou de le sortir, ainsi que pour toute opération dans l'enceinte chaude !

- Appuyez sur la touche Start/Stop.

"Stop" est indiqué dans l'affichage du temps.

La phase de refroidissement est amorcée.

- Sortez la tablette extractible.
- Avant d'ouvrir la porte, attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole clignote dans l'affichage du temps.

Reprendre la cuisson

- Fermez la porte.
- Repoussez la tablette extractible.
- Appuyez sur la touche Start/Stop.

La montée en température est enclenchée ; l'augmentation de la température de l'enceinte est affichée.

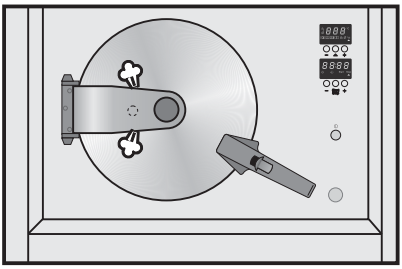
En temps normal, le four à vapeur régule la pression et la température automatiquement. En cas de problème, notamment de pression trop élevée, il est équipé d'une sécurité anti-surpression et d'une vanne de sécurité, ainsi que d'une protection anti-surchauffe.

La vanne de sécurité et la sécurité anti-surpression doivent être remplacées tous les 1 à 2 ans (en fonction de la fréquence d'utilisation du four).

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

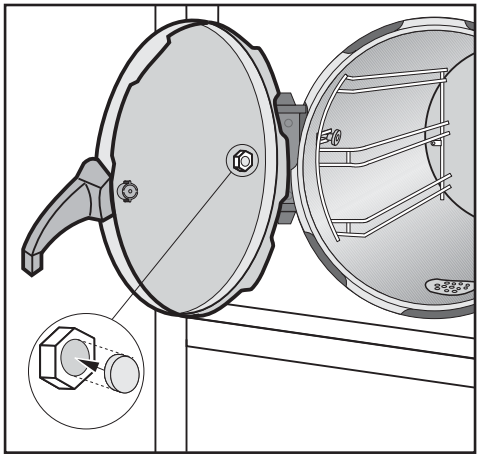
Sécurité anti-surpression/ vanne de sécurité

La vanne de sécurité et la sécurité anti-surpression peuvent se déclencher soit indépendamment, soit simultanément ou soit avec un décalage.



Si elles se déclenchent, la vapeur sort par au-dessus et en dessous de la fermeture de porte.

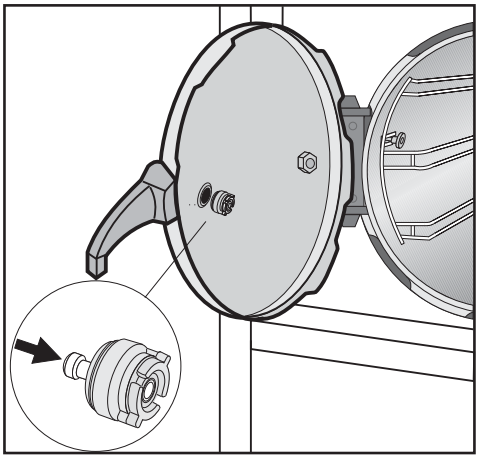
- Appuyez sur la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre "Commande - Arrêt de la cuisson").
- Ouvrez la porte.



- Vérifiez d'abord si le disque en silicone de la **sécurité anti-surpression** a été expulsé. Si c'est le cas, insérez un nouveau disque en silicone (voir chapitres "Description de l'appareil - Accessoires fournis") dans l'orifice de sécurité anti-surpression sur la contreporte de l'appareil.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

- Si la sécurité anti-surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **vanne de sécurité** dans la contreporte.



- Renfoncez la goupille en métal de la vanne de sécurité.
- Remettez en place la vanne de sécurité. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

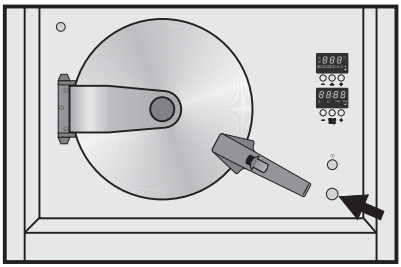
Si la vanne de sécurité ou la sécurité anti-surpression se déclenchent de nouveau, contactez le service après-vente.

Protection anti-surchauffe

La protection anti-surchauffe se trouve en dessous de la touche "Start/Stop". Elle se déclenche si la température dans le générateur de vapeur est trop élevée. Dans ce cas, le chauffage du four à vapeur est arrêté automatiquement. L'affichage de mode d'utilisation/ température indique *F27* et la phase de refroidissement est amorcée.
Si, après 1 minute, la phase de refroidissement est terminée, plusieurs signaux sonores se font entendre. Dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température, *F27* clignote brièvement, puis trois barres horizontales **- - -** apparaissent. Peu de temps après, *F20* s'affiche.

- Arrêtez le four à vapeur et ouvrez la porte.
- Laissez le four à vapeur refroidir pendant environ 30 minutes.

Lorsque le four à vapeur refroidit, *F20* s'éteint dans l'affichage.



- Otez le cache du dispositif anti-surchauffe (voir flèche) et appuyez sur la protection avec un objet fin et solide, par exemple un tournevis.
- Remettez le cache en place.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

Si la protection anti-surchauffe s'enclenche de nouveau, contactez le service après-vente.

Sécurité enfants / Verrouillage

Afin d'éviter que le four à vapeur ne soit mis en marche par accident ou que les réglages ne soient modifiés en cours de cuisson, nous l'avons équipé d'une sécurité enfants / d'un dispositif de verrouillage.

Si vous désirez utiliser la sécurité enfants / le dispositif de verrouillage, vous devez modifier les réglages (voir chapitre "Réglages"). Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois.

La **sécurité enfants** est activée **alors que l'appareil est prêt à fonctionner**. Lorsqu'elle est activée, le four à vapeur peut être mis en marche et arrêté, mais pas mis en service.

Le **verrouillage** est activé **pendant le fonctionnement**. Lorsqu'il est activé, seules certaines fonctions sont disponibles :

– La température préprogrammée peut être réduite, mais pas augmentée.

– Le temps de cuisson réglé peut uniquement être réduit.

– Le four à vapeur peut être arrêté et réenclenché, mais il est impossible de sélectionner un mode d'utilisation.

Activer

■ Pressez la touche mode d'utilisation ▲; jusqu'à ce que 3 barres et le symbole 🔒 apparaissent dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température.

■ Appuyez sur la touche de température **+**.

L'affichage du mode d'utilisation/de la température indique *0-o* et le symbole 🔒 clignote.

Si vous voulez régler quelque chose lorsque le verrouillage / la sécurité enfants est activé(e), *0-o* apparaît dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température.

Désactiver

■ Appuyez sur la touche de mode d'utilisation ▲ jusqu'à ce que *0-o* et 🔒 apparaissent dans l'affichage.

■ Appuyez sur la touche de température **-**.

La sécurité enfants/le verrouillage est désactivé(e).

Au chapitre "À savoir", vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode d'utilisation) seront signalés dans les chapitres correspondants.

Avantages de la cuisson vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi-totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Plats de cuisson

Récipients de cuisson

Le four à vapeur est livré avec des plats de cuisson en inox. Par la suite, vous pourrez commander des plats de cuisson proposés en différentes tailles, perforés ou non (cf. chapitre "Accessoires en option"), puis choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur enveloppe les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Votre vaisselle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

– elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient à la cuisson vapeur.

– La vaisselle rustique ou traditionnelle, comme la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four à vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.

– Déposez le plat sur la plaque de cuisson et non sur la sole du four.

– Votre plat ne doit pas toucher l'enceinte afin que la vapeur puisse parvenir de tous côtés aux aliments.

Niveau de cuisson

Vous pouvez enfourner vos plats sur l'un ou l'autre niveau de cuisson et même faire cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux en même temps. Cela ne modifie en rien le temps de cuisson.

Produits surgelés

Quand vous cuisinez des produits surgelés, vous devez prévoir un temps de préchauffage plus long qu'avec des aliments conservés au frais. La phase de préchauffage s'allonge proportionnellement à la quantité des aliments surgelés.

Température

Le mode d'utilisation vapeur à haute-pression permet d'atteindre 120 °C au maximum et de cuire les aliments peu sensibles à la pression. Choisissez la cuisson vapeur à 100 °C pour la cuisson des aliments fragiles.

Quelques aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, ne doivent jamais être cuits à plus de 100 °C, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson à la vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Si d'autres facteurs entrent en jeu, ils seront abordés dans les chapitres suivants.

Le mode d'utilisation vapeur haute pression permet de réduire de moitié environ le temps de cuisson habituel.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Par exemple, le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre sera identique au temps de cuisson pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent aux tableaux sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

La cuisson avec du liquide

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux $^2/_3$ pour éviter de renverser le liquide qu'il contient en sortant le plat du four à vapeur.

Pendant le mode d'utilisation vapeur haute pression 120 °C, l'air se met à tourbillonner dans l'enceinte du four lors de la phase de refroidissement. Cet air tourbillonnant peut soulever les aliments qui se trouvent dans le plat et salir l'enceinte, particulièrement si des aliments sont cuits dans du liquide (soupe, potée, pot-au-feu, etc.) ou mélangés à des aliments liquides (exemple : compote de pommes).

Le cas échéant, couvrez le plat de cuisson avec la plaque de cuisson ou le couvercle (cf. chapitre "Accessoires en option"), puis insérez correctement le plat et son couvercle entre les barres des niveaux de cuisson. Ne vous contentez pas de le poser dessus.

Recettes personnelles

Les aliments et plats préparés en casserole peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four à vapeur ne peut gratiner vos aliments.

Légumes

Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude, lavez-les, pelez-les et coupez-les.

Produits surgelés

Ne décongelez pas les produits surgelés avant de les faire cuire au four à vapeur. Exception : légumes surgelés conditionnés en bloc.

Les légumes surgelés et les légumes frais nécessitant le même temps de cuisson peuvent être préparés ensemble dans le four à vapeur.

Séparez les aliments surgelés agrégés ensemble. Le temps de cuisson est indiqué sur l'emballage.

Plats de cuisson

Les aliments de petit diamètre, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à pénétrer ces aliments. Pour une cuisson plus homogène, choisissez de préférence des récipients plats et ne les remplissez que sur 3 à 5 cm. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez-les dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire, dans un même plat, des légumes différents avec un même temps de cuisson.

Cuisinez dans un plat non perforé les légumes qui nécessitent un peu d'eau de cuisson (ex. : chou rouge).

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire dans un plat perforé des fruits ou les légumes susceptibles de déteindre sur les autres aliments présents dans le four à vapeur (ex. : betteraves ou fruits rouges), ne placez aucun autre plat au-dessous afin d'éviter que l'eau qui s'écoule du niveau supérieur ne les tache.

Temps de cuisson

Dans un four à vapeur comme dans un four classique, le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :
Pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 =
18 minutes env.
Pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 =
22 minutes
Choux de Bruxelles croquants, grosses fleurs =
12 minutes env.
Choux de Bruxelles fondants, fleurs moyennes =
12 minutes.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des légumes frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Légumes	[min]	
Artichauts	12–14	32–38
Chou-fleur entier	–	27–28
Chou-fleur, fleurs	2	8
Haricots verts	2	10–12
Fleurs de brocolis	–	3–4
Carottes, entières	3	7–8
Carottes, coupées en deux	3	6–7
Carottes, en rondelles	1	4
Endives, coupées en deux	–	4–5
Chou chinois, émincé	1	3
Petits pois	–	3
Fenouil, coupé en deux	4–5	10–12
Fenouil, en lamelles	2	4–5
Chou de Milan, en morceaux	4–6	23–26
Pommes de terre à chair ferme épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 9 6	 27–29 21–22 16–18
Pommes de terre à chair ferme principalement épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 7 5	 25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 – 7 5	 26–28 19–20 15–16
Chou-rave, en bâtons	2	6–7
Potiron, en dés	–	2–4

Légumes	⏲ [min]	
Épi de maïs	15	30–35
Blettes, coupées	–	2–3
Poivrons, en dés ou lanières	–	2
Pommes de terre en robe des champs à chair ferme	–	30–32
Champignons	–	2
Poireaux, coupés	1	4–5
Poireaux, coupés en deux dans le sens de la longueur	–	6
Chou Romanesco, entier	–	22–25
Chou Romanesco, fleurs	2	5–7
Choux de Bruxelles	3–4	10–12
Betteraves, entières	24–26	53–57
Chou rouge, coupé	4	23–26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	3–4	9–10
Céleri-rave, en bâtons	2	6–7
Asperges vertes	–	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	–	9–10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	1	6
Épinards	–	1–2
Chou pointu, en lanières	2–3	10–11
Céleri en branches, coupé	1–2	4–5
Navets, coupés	2–3	6–7
Chou blanc, en lanières	2	12
Chou frisé, coupé	2	10–11
Courgettes, rondelles	–	2–3
Mange-tout	–	5–7

⏲ Temps de cuisson

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (voir chapitre "Décongélation").

Préparation

Saisissez d'abord à la casserole toutes les viandes qui doivent être colorées puis mitonnées, comme les ragoûts.

Temps de cuisson

C'est la structure des aliments à cuire et non leur épaisseur ou leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson sera long. Exemple : un morceau de viande de 500 g et de 10 cm de haut cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm de haut.

Conseils

– Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat perforé en plaçant le plat non perforé en dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.

– La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de **bouillons** savoureux. Ajoutez la viande, les légumes et de l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

– Si vous faites cuire de la viande **en y ajoutant du liquide**, respectez la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout avec le mode Cuisson vapeur haute pression. En cas d'excès, le liquide peut mousser et déborder. Si c'est nécessaire, rajoutez du liquide seulement après la cuisson, par exemple du bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Les valeurs qui figurent au tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Viande	**[min]**	
Gîte, recouvert d'eau	45–50	110–120
Jambonneau	75–80	135–140
Blanc de poulet	–	8–10
Jarret	58–63	105–115
Côte à l'os, recouverte d'eau	38–43	110–120
Émincé de veau	–	3–4
Porc fumé en tranches	3–4	6–8
Sauté d'agneau	6–8	12–16
Poularde	30	60–70
Paupiettes de dinde	–	12–15
Escalope de dinde	–	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	50–55	130–140
Ragoût de bœuf	30–35	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	40	80–90
Aiguillettes de bœuf	45–50	110–120

Temps de cuisson

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	◴ [min]
Saucisson à cuire	6–8
Cervelas	6–8
Boudin blanc	6–8

◴ Temps de cuisson

Poisson

Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude, écaillez-le, videz-le et nettoyez-le.

Produits surgelés

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices.

Préparation

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson.

Ne salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi tout son goût.

Plats de cuisson

Enduisez un plat perforé avec du beurre ou de l'huile.

Niveau de cuisson

Si vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le plat perforé contenant le poisson juste au dessus du plateau de support afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des autres aliments.

Température

85 °C à 90 °C
Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C
Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon. Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson est long. Exemple : un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

La chair du poisson se raffermit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué. Si le poisson n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

Toutefois, vous pouvez ajouter quelques minutes au temps indiqué si vous préparez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

– Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec le saumon.
– La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.
– Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à potage et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.
– Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude (la quantité de vinaigre dépend de la recette). Ce mode d'utilisation convient particulièrement aux truites, aux carpes, aux tanches, aux anguilles et aux saumons. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

Cuisson vapeur

Les valeurs qui figurent au tableau des poissons frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Poisson	**[°C]**	**[min]**
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de daurade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de carrelet	85	4–5
Filet de lotte	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	85	5–10
Filet de sandre	85	4

Température / Temps de cuisson

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

Décortiquez les crustacés, retirez l'intestin puis lavez-les.

Plats de cuisson

Enduisez un plat perforé avec du beurre ou de l'huile.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des crustacés se raffermit de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Pour préparer les crustacés en sauce ou au court-bouillon, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

	[°C]	[min]
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Gambas	90	4
Crevettes grises	90	3
Langouste	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Température / Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

⚠ Risque d'intoxication !
Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des coquillages se raffermit de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

	[°C]	[min]
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Température / Temps de cuisson

Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il a besoin de liquide pour y être immergé. La quantité de liquide dépend du type de riz concerné.

Le riz absorbant entièrement le jus de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	Proportions riz / liquide	[min]	
Riz basmati	1 : 1,5	7	15
Riz étuvé	1 : 1,5	11	23–25
Riz à grain rond		11	
Riz au lait	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5		18–19
Riz complet	1 : 1,5	13	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	13	26–29

Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Pâtes / Produits à base de farine

Produits secs

Les pâtes alimentaires et les produits à base de farine gonflent en cours de cuisson et doivent donc être cuits en immersion. Conseil : faites chauffer le liquide avant de les plonger dedans.

Augmentez d'environ $^1/_3$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, par exemple ceux du rayon frais, ne gonflent pas à la cuisson : faites-les cuire dans un plat perforé et enduit de beurre ou d'huile.

Détachez bien les pâtes les unes des autres et répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Produits frais	**[min]**	
Gnocchi	–	2
Knöpfli	–	1
Raviolis	–	2
Spätzle	–	1
Tortellini	–	2
Produits secs, recouverts d'eau		
Tagliatelles	8	14
Vermicelles	–	8

Temps de cuisson

Dumplings

Les dumplings, délicieuses boules à base de farine, de pomme de terre ou de pain, sont conditionnées en sachet cuisson si vous les achetez toutes prêtes. Immergez-les bien dans l'eau, et ce même si vous les avez humectées au préalable, faute de quoi elles ont tendance à se décomposer.

En revanche, placez les dumplings faits maison dans un plat perforé préalablement enduit avec du beurre.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

	◴ [min]
Dumplings à l'étuvée	30
Dumplings au levain	20
Dumplings de pomme de terre, en sachets cuisson	20
Dumplings de pain, en sachets cuisson	18–20

◴ Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson : elles ont besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	Proportions céréales / liquide	[min]	
Amarante	1 : 1,5	8	15–17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Blé vert entier	1 : 1	4	18–20
Blé vert concassé	1 : 1	9	7
Avoine, entière	1 : 1	9	18
Avoine, concassée	1 : 1	4	7
Millet	1 : 1,5	–	10
Polenta	1 : 3	–	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Seigle, entier	1 : 1	18	35
Seigle, concassé	1 : 1	5	10
Blé, entier	1 : 1	15	30
Blé, concassé	1 : 1	4	8

Temps de cuisson

Légumes secs

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sera raccourci. Les légumes secs trempés ne doivent pas être recouverts de liquide lors de la cuisson.

Les **lentilles** ne doivent pas être trempées.

Avec les légumes secs non trempés, il convient de respecter les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

Après trempage		
	◴ [min]	
Haricots		
Haricots rouges	7	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	3	20–25
Haricots noirs	7	55–60
Haricots pinto	7	55–65
Haricots blancs	7	34–36
Petits pois		
Pois jaunes	11	40–50
Pois verts, écossés	9	27

◴ Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Sans trempage			
	Proportions : légumes secs / liquide	◴ [min]	
Haricots			
Haricots rouges	1 : 3	–	130–140
Haricots rouges (haricots Azuki)	1 : 3	–	95–105
Haricots noirs	1 : 3	15–16	100–120
Haricots pinto	1 : 3	–	115–135
Haricots blancs	1 : 3	–	80–90
Lentilles			
Lentilles brunes	1 : 2	–	13–14
Lentilles rouges	1 : 2	–	7
Petits pois			
Pois jaunes	1 : 3	–	110–130
Pois verts, écossés	1 : 3	–	60–70

◴ Temps de cuisson

Œufs de poule

Pour préparer des œufs durs, utilisez des plats perforés.

Ne percez pas les œufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

Si vous préparez une recette à base d'œufs, enduisez un plat non perforé de beurre ou d'huile avant cuisson (ex. : royale).

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

	◴ [min]
petit calibre	
coque	3
mollet	5
dur	9
calibre moyen	
coque	4
mollet	6
dur	10
gros calibre	
coque	5
mollet	6–7
dur	12
très gros calibre	
coque	6
mollet	8
dur	13

◴ Temps de cuisson

Cuisson vapeur

Fruits

Posez les fruits dans un plat non perforé pour ne pas perdre de jus pendant la cuisson au four à vapeur. Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en dessous.

Remarque : Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps de cuisson : voir tableau

	[min]	
Pommes, en morceaux	–	1–3
Poires, en morceaux	–	1–3
Cerises	–	2–4
Mirabelles	–	1–2
Nectarines / pêches, en morceaux	–	1–2
Prunes	–	1–3
Coings, en dés	3–4	6–8
Rhubarbe, en bâtonnets	–	1–2
Groseilles à maquereau	–	2–3

Temps de cuisson

Cuisson d'un menu

Pour préparer d'un seul coup un menu composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis), enfournez les plats les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave) juste au-dessus du plateau. Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Pour un menu, nous vous conseillons donc cette température, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente.
Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

De même, si la température de cuisson recommandée est de 85 °C, testez d'abord le résultat obtenu à 100 °C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, deviennent très durs à 100 °C.

Temps de cuisson

À toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes – 6 minutes = 14 minutes (1er temps de cuisson : riz)

6 minutes – 4 minutes = 2 minutes (2e temps de cuisson : filet de sébaste)

Temps restant = 4 minutes (3e temps de cuisson: brocoli)

Temps de cuisson	20 minutes riz		
		6 minutes filet de sébaste	
			4 minutes brocolis
Réglage	14 minutes	2 minutes	4 minutes

Cuisson vapeur

Marche à suivre

- Enclenchez le four à vapeur et réglez la cuisson vapeur à 100 °C.
- Enfournez d'abord le riz.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfournez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, enfournez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Réchauffage

Le four à vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger leur cuisson. Ils cuisent de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

Vous pouvez soit réchauffer un plat complet (viande + légumes + pommes de terre) soit réchauffer les aliments séparément.

Plats de cuisson

Réchauffez les petites quantités dans une assiette et les grandes dans un plat de cuisson.

Conseils

– Pour réchauffer de grosses pièces, comme des rôtis, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four à vapeur.

– Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis ou les paupiettes.

– Au four à vapeur, les pièces panées, comme les escalopes, perdent leur croustillant.

– Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Marche à suivre

- Couvrez les aliments avec un couvercle, une assiette creuse ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Posez l'assiette sur la plaque de cuisson et enfournez-le.

Réglages

Temps de réchauffage : cf. tableau

	[min]
Légumes	
Chou-fleur / haricots	2
Chou-rave / carottes	2
Garnitures	
Dumplings / pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	3–4
Pâtes / riz	2–3
Viande et volaille	
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur	3–5
Ragoût	3–5
Escalopes de poulet	3–5
Boulettes de Königsberg	3–5
Roulades en tranches	3–5
Poisson	
Filet de poisson	2–3
Paupiette de poisson, coupée en deux	2–3
Plats préparés	
Fricassée de poule et riz	3–5
Rôti de porc avec pommes de terre et légumes	3–4
Spaghetti à la sauce tomate	2–3
Soupes/potée	
Potée	4–5
Velouté de légumes / bouillon	2–3

Décongélation

La décongélation au four à vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

Température

Pour décongeler vos aliments, la température idéale est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / après la décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
Exceptions : laissez le pain et les pâtisseries dans leur emballage pour les décongeler, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité.

Une fois sortis du four à vapeur, laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

Récipients de cuisson

⚠ Risque de salmonelles !
Jetez toujours l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais !

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat multi-usages, de telle sorte que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, utilisez un plat non perforé.

Conseils

– Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.
– À mi-décongélation, détachez les morceaux qui sont collés les uns aux autres, comme les fruits rouges ou les morceaux de viande, puis répartissez-les dans le plat.
– Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.
– Faites décongeler les plats cuisinés en respectant les indications présentes sur l'emballage.

Réglages

Décongélation
Température : cf. tableau
Temps de décongélation : cf. tableau

Aliment à décongeler	Quantité	[°C]	[min]	[min]
Produits laitiers				
Tranches de fromage	125 g	60	15	10
Fromage blanc	250 g	60	20–25	10–15
Crème fraîche	250 g	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100 g	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250 g	60	20–25	10–15
Quartiers de pomme	250 g	60	20–25	10–15
Abricots	500 g	60	25–28	15–20
Fraises	300 g	60	8–10	10–12
Framboises / Groseilles / Cassis	300 g	60	8	10–12
Cerises	150 g	60	15	10–15
Pêches	500 g	60	25–28	15–20
Prunes	250 g	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250 g	60	20–22	10–15
Légumes				
Surgelés conditionnés en bloc	300 g	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400 g	60	15	10–15
Truites	500 g	60	15–18	10–15
Homard	300 g	60	25–30	10–15
Crevettes grises	300 g	60	4–6	5
Plats préparés				
Viande, légumes, garniture / potée / soupe	480 g	60	20–25	10–15
Viande				
Rôti en tranches	resp. 125-150 g	60	8–10	15–20
Viande hachée	250 g	50	15–20	10–15
Viande hachée	500 g	50	20–30	10–15

Aliment à décongeler	Quantité	[°C]	[min]	[min]
Ragoût	500 g	60	30–40	10–15
Ragoût	1000 g	60	50–60	10–15
Foie	250 g	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500 g	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000 g	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes/ saucisses	800 g	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000 g	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500 g	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500 g	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtes feuilletées / pâtes briochées	–	60	10–12	10–15
Pâtes brisées / pâtes à gâteaux	400 g	60	15	10–15
Pains / petits pains				
Petits pains	–	60	30	2
Pain bis coupé	250 g	60	40	15
Pain complet coupé	250 g	60	65	15
Pain blanc coupé	150 g	60	30	20

Température / Temps de décongélation / Temps de repos

Stérilisation de conserves

⚠ Risque de blessure !
Pour la stérilisation de conserves, ne réglez jamais une température supérieure à 95 °C (si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer, pas de température supérieure à 90 °C), car les bocaux exploseraient.

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

Les bocaux et les accessoires de stérilisation doivent être impeccables. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

Fruits

Triez soigneusement vos fruits, lavez-les vite et bien puis faites-les égoutter. Les fruits rouges s'écrasent très facilement.

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins. Coupez les gros fruits en morceaux (les pommes en quartiers par exemple).

Piquez les fruits à noyau en plusieurs endroits avec une fourchette ou un cure-dents (prunes, abricots, etc.), faute de quoi ils risquent d'éclater.

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant à 3 cm maximum du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez doucement le bocal afin de bien répartir son contenu. Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

Pour les fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée et pour les légumes, de l'eau salée ou vinaigrée.

Viande et charcuterie

Cuisez la viande à point avant la stérilisation. Pour remplir le bocal, utilisez le fond de cuisson que vous pouvez allonger à l'eau, ou le bouillon dans lequel a cuit la viande. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de graisse sur le bord du bocal. Remplissez à moitié uniquement les bocaux de charcuterie, car le volume augmente lors de la stérilisation.

Conseils

– Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.

– Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

■ Enfournez le plat perforé au niveau le plus bas.

■ Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de stérilisation : cf. tableau

Conserves	[°C]	* [min]
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120

Conserves	**[°C]**	*** [min]**
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Betteraves rouges	100	60
Viande		
Précuit(e)	90	90
Rôti(e)	90	90

Température / Temps de stérilisation

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes, pour des bocaux d'un quart de litre, réduisez de 20 minutes.

Extraction de jus

Votre appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, moyennement durs et durs.

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement à l'extraction des jus, car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez et lavez fruits ou légumes dont vous voulez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises qui contiennent des substances amères, mais ne retirez pas les tiges des baies.

Coupez les gros fruits tels que les pommes en dés de 2 cm environ. Plus le fruit ou le légume est dur, plus il doit être coupé finement.

Conseils

– Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger les fruits sucrés et les fruits acides.

– La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre, puis les laissez reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.

– Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un récipient non perforé en-dessous pour recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
température : 120 °C
ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C

Temps : cf. tableau

	◴ [min]	
Fruits tendres		
Par ex. les fruits rouges	–	40–70
Fruits moyennement durs		
Par ex. des pommes, des poires	30–45	–
Fruits durs		
Par ex. des coings, des poires	40–50	–

◴ Durée

Préparer des yaourts maison

Il vous faut du lait et, pour servir de culture de départ, un yaourt ou des ferments lactiques achetés en magasin de produits diététiques.

Utilisez exclusivement du yaourt nature avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter la même teneur en matières grasses.

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

La consistance des yaourts maison dépend de la fermeté, de la teneur en matières grasses et des cultures présentes dans le yaourt de base. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de base.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté :
Mauvais stockage du yaourt, chaîne du froid rompue, emballage endommagé, température de chauffage du lait insuffisante.

Dépôts de liquide :
Pots déplacés, refroidissement trop lent.

Présence de grumeaux :
Les yaourts ont été trop chauffés, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

Remarque : Si vous utilisez des ferments lactiques, vous pouvez utiliser un mélange lait / crème pour la fabrication de vos yaourts. Mélangez $^3/_4$ de litre de lait et $^1/_4$ de litre de crème.

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 l de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de préparation est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps : cf. tableau

Faire lever la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Couvrez ensuite le saladier où repose la pâte et posez-le sur la plaque de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un plat d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le plat.
- Si vous avez opté pour de la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol, puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la plaque de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Temps : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Dans votre four à vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat.

Marche à suivre

- Cassez le chocolat en morceaux, puis posez le sachet fermé de glaçage au chocolat dans un plat de cuisson perforé avant d'enfourner.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 65 °C
Temps : 20 minutes

Émonder

Procédure

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Déposez les aliments dans un plat de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : cf. tableau

Aliments	◴ [min]
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivron	4
Pêches	1
Tomates	1

◴ Durée

Conserver des pommes

Grâce à ce procédé, vous gardez vos pommes non traitées plus longtemps. Elles se conservent 5 à 6 mois si vous les entreposez ensuite dans une pièce bien aérée, froide et sèche. Remarque : ne convient pas aux autres fruits à pépins.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 50 °C
Temps de préparation : 5 minutes

Blanchir

Pour préserver les qualités nutritives de vos légumes, nous vous conseillons de les blanchir avant congélation.

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de blanchiment : 1 minute

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons signifie qu'ils sont cuits dans leur jus et avec éventuellement un peu de matière grasse.

Marche à suivre

- Émincez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat de cuisson non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
Température : 120 °C
Temps de préparation : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de préparation : 4 minutes

Faire suer le lard

Le lard ne brunit pas.

Marche à suivre

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
Température : 120 °C
Temps : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : 4 minutes

Stériliser de la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation, vaisselle et biberons seront aussi stériles que si vous les aviez fait bouillir. Toutefois, vérifiez avant de commencer que toutes les pièces résistent bien à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C en consultant les indications du fabricant.

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez pas avant qu'elles soient complètement sèches. Vous évitez ainsi la prolifération de germes.

Marche à suivre

- Disposez toutes les pièces à stériliser dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser bénéficie ainsi des bienfaits de la vapeur.
- Glissez le plat de cuisson sur le niveau inférieur.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

- Humectez des serviettes et enroulez-les en serrant bien.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 70 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

Fluidifier le miel

Marche à suivre

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 60 °C
Temps : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot ou la quantité de miel).

Préparer un consommé royal

Marche à suivre

- Mélangez 6 œufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez le mélange œufs et lait et versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson vapeur haute pression
Température : 120 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Lorsque vous réceptionnez votre four à vapeur, certains réglages d'usine ont été enregistrés. Veuillez vous référer au tableau pour savoir lesquels vous pouvez modifier.

- Avec la touche de mode d'utilisation ▲, enclenchez la programmation ▸≡.

- Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche de température **+**.
- Choisissez le statut souhaité à l'aide la touche **+**.
- Appuyez sur la touche de mode d'utilisation ▲.

Le nouveau réglage est enregistré.

Réglages

Le réglage d'usine s'affiche toujours en **gras**.

Programme		État	Réglages disponibles
P1	Volume du signal sonore	S0	désactivé
		S1	très faible
		S2	faible
		S3	moyen
		S4	**fort**
P2	Durée du signal sonore de fin de programme	S0	un seul signal
		S1	**intervalle court**
		S2	intervalle long (5 minutes)
P3	Verrouillage	**S0**	**impossible**
		S1	possible
P4	Programme affiché après mise en marche	**S0**	**Cuisson vapeur haute pression**
		S1	Cuisson vapeur
		S2	Réchauffer
		S3	Décongeler
		S4	dernier mode sélectionné
P5	Dureté de l'eau	S1	tendre
		S2	moyenne
		S3	dure
		S4	**très dure**
P6	Lieu d'installation	**S0**	**en dessous de 1000 m**
		S1	au-dessus de 1000 m
P7	Modification de la température	**S0**	**par pas de 5°**
		S1	par pas de 1° (l'évolution de la température lors de la montée en température est cependant affichée par pas de 5°).
P8	Mode de démonstration et réglage d'usine	S0	Mode de démonstration activé
		S1	**Mode de démonstration désactivé**
		S9	Restauration des réglages d'usine

Conseils sur le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

En cas d'utilisation de détergents non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Utilisez exclusivement du liquide vaisselle ménager.
Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Enlevez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Laissez le four à vapeur refroidir avant chaque nettoyage.

- Nettoyez et séchez le four à vapeur et les accessoires après chaque utilisation.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four à vapeur pendant une période prolongée, nettoyez-le correctement afin d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs, puis laissez la porte entrouverte.

Façade du four à vapeur

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

– de détergent contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,

– de détergent détartrant,

– de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pierre de nettoyage,

– de détergent contenant des solvants,

– de produit nettoyant pour inox,

– de produits de nettoyage pour le lave-vaisselle,

– de produits nettoyants pour verre,

– de détergent pour table de cuisson vitrocéramique,

– d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,

– de gomme de nettoyage,

– de grattoirs métalliques,

– de laine d'acier,

– de spirale à récurer en inox,

– évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,

– de décapant pour four en bombe.

■ Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, un peu chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon microfibres propre, humide et sans aucun détergent.

■ Séchez la façade avec un chiffon doux après chaque nettoyage.

Enceinte et tablette extractible

■ Enlevez :

– l'eau condensée avec une éponge ou un chiffon doux,

– les taches de graisse peu incrustées avec un chiffon doux et propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Puis rincez à l'eau claire.

Si vous utilisez de l'eau à teneur élevée en calcaire et en minéraux, des dépôts calcaires et des taches peuvent apparaître sur les parois de l'enceinte de cuisson et la tablette.

■ Nettoyez les dépôts calcaires et les taches avec le produit nettoyant pour inox de Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du vinaigre, ou encore avec du produit de détartrage à base d'acide citrique.

■ Lorsque le détergent a été appliqué, essuyez l'enceinte avec un chiffon humide.

■ Faites fonctionner le four à vapeur en mode Cuisson vapeur (100 °C) pendant 5 minutes.

■ Rincez ensuite la tablette à l'eau claire et séchez-la.
Veillez à bien enlever tous les résidus de détergent.

Accessoires

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

Plats de cuisson et tamis de fond

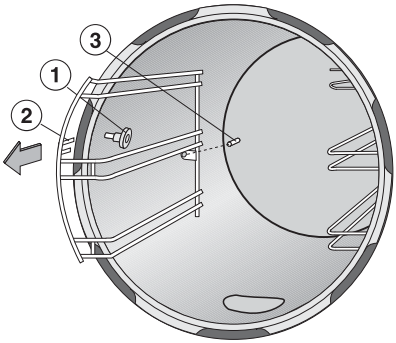
■ Nettoyez les plats de cuisson et le tamis de fond au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

■ Nettoyez les taches bleues sur les plats de cuisson, ainsi que les taches et les dépôts calcaires sur le tamis de fond avec le produit nettoyant pour inox de Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du vinaigre, ou encore avec du produit de détartrage à base d'acide citrique.

■ Rincez les plats de cuisson et le tamis de fond à l'eau claire après chaque nettoyage, afin de bien enlever tous les résidus de détergent.

Supports de gradins

- Nettoyez les supports de gradins au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Nettoyez les dépôts calcaires et les taches avec le produit nettoyant pour inox de Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du vinaigre, ou encore avec du produit de détartrage à base d'acide citrique.
- Rincez les supports de gradins à l'eau claire après chaque nettoyage, afin de bien enlever tous les résidus de détergent.



Sortir les supports de gradins

- Desserrez les vis de fixation ① suffisamment pour pouvoir retirer les supports de gradins par l'avant.
  Il n'est pas possible de dévisser entièrement les vis.

Remettre les supports de gradins en place

- Posez les supports de gradin avec le guidage ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des supports de gradins (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ dans le fond de l'enceinte du four.
- Vissez à nouveau les vis de fixation ①.

Joint de porte / vanne de sécurité

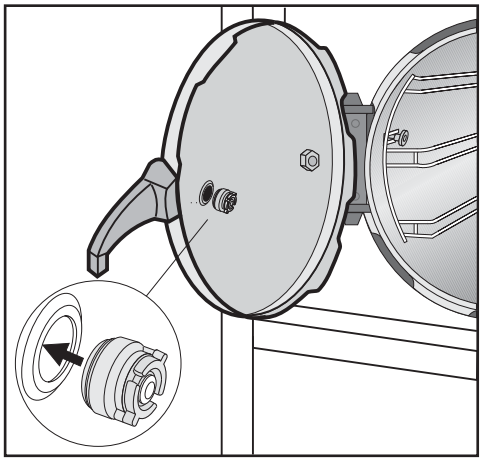
- Remplacez le joint de porte et la vanne de sécurité tous les 1 à 2 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation. Le joint et la vanne de sécurité sont disponibles en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Joint de porte

- Nettoyez le joint de porte après chaque utilisation. Ne le lavez surtout pas au lave-vaisselle, mais à la main, avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez le joint de porte avec un chiffon doux après chaque nettoyage.

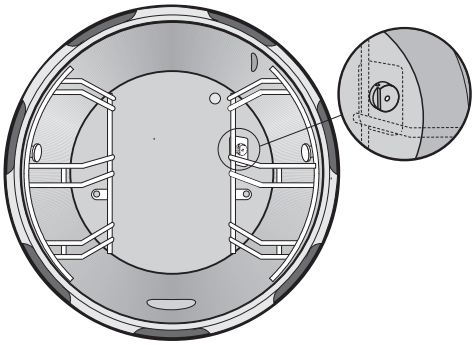
Vanne de sécurité

- Ouvrez la porte.
- Tirez sur la vanne de sécurité usagée dans la contreporte et enlevez-la.



- Installez la nouvelle vanne de sécurité. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Gicleur



Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte du four par le gicleur situé derrière la plaque de protection du support de gradin droit. Cette buse peut s'encrasser et s'entartrer après une utilisation intensive.
Lorsque le message d'anomalie *F13* apparaît dans l'affichage, le gicleur doit être détartré.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et enlevez les aliments.

Risque de brûlure !
Attention en ouvrant la porte, car la vapeur s'échappe en abondance et les aliments sont très chauds.

- Laissez le four à vapeur refroidir en laissant la porte ouverte.
- Enlevez les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Supports de gradins").
- Sortez le gicleur.
- Détartrez le gicleur avec le détartrant Miele ou avec un détartrant du commerce.
- Après le détartrage, rincez le gicleur à l'eau claire.

Avant de remettre le gicleur, les conduits d'eau du four à vapeur doivent être rincés.

- Fermez la porte du four à vapeur, enclenchez en dernier et activez le mode Cuisson vapeur 100 °C.
- Réglez un temps de 1 minute et pressez la touche Start/Stop.
- Lorsque la phase de refroidissement est terminée, ouvrez la porte et remettez le gicleur ainsi que le support de gradin en place.

Vous pouvez à nouveau utiliser le four à vapeur normalement.

Si le message d'anomalie *F13* s'affiche à nouveau bien que vous ayez détartré le gicleur, contactez le service après-vente.

Détartrage

Afin d'éviter d'abîmer votre four à vapeur, utilisez exclusivement le détartrant Miele (voir chapitre "Description de l'appareil - Accessoires fournis") pour détartrer l'appareil.

⚠ Des vapeurs toxiques se forment lorsque le programme de détartrage est lancé quand l'enceinte est chaude.
Détartrez votre four à vapeur uniquement lorsque l'enceinte est froide.

⚠ Le détartrant a un effet corrosif.
Évitez tout contact avec la peau et ne respirez pas les vapeurs. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire et consultez un médecin en cas d'apparition d'irritation.

Les enfants ne peuvent pas manipuler le détartrant.
Veillez à ce que les récipients de détartrant soient toujours correctement fermés.

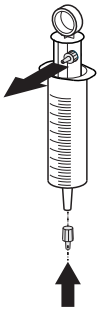
La solution de détartrage contient de l'acide.
Des taches peuvent apparaître si la poignée de porte ou les panneaux en métal sont éclaboussés de solution de détartrage.
Essuyez immédiatement la solution de détartrage.

Après un certain temps de fonctionnement, votre four à vapeur vous indique qu'un détartrage doit être effectué prochainement. Le nombre de cycles de cuisson restants avant le détartrage s'affiche à l'écran. Lorsque la dernière cuisson est écoulée, le four à vapeur est verrouillé.

Nous vous recommandons de détartrer le four à vapeur avant qu'il soit verrouillé.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en arrêtant le four à vapeur. Dès que le four est réenclenché après avoir interrompu le processus de détartrage, un processus de rinçage est automatiquement effectué (voir chapitre "En cas d'anomalie").

- Attendez que le four à vapeur ait refroidi.



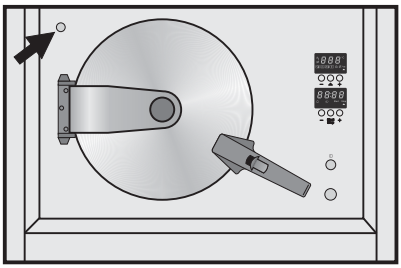
- Extrayez l'embout du piston de la seringue et posez-le sur la douille.
- Enclenchez le four à vapeur lorsqu'il est vide et fermé.

Le symbole ⇶, le mode Détartrage ⇶ et un chiffre apparaissent dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température.

■ Appuyez sur la touche Start/Stop.

E00, le symbole ⇄ à gauche et le mode Détartrage ⇄ apparaissent dans l'affichage de mode d'utilisation/de la température.

Le four à vapeur vidange. Dès que la vidange est terminée, *E01* est affiché dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température.



■ Remplissez d'eau la seringue fournie. Enfoncez la pointe de la seringue dans l'orifice situé en haut à gauche de la façade de l'appareil et injectez 1 seringue d'eau doucement, sans à-coup. Maintenez la seringue droite.

■ Versez 300 ml de détartrant dans un récipient résistant à l'acide, par exemple en verre ou en porcelaine.

■ Remplissez la seringue de détartrant et injectez 1 seringue pleine dans l'orifice.

■ Remplissez la seringue d'eau et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et *E02* est indiqué sur l'affichage de mode d'utilisation/de la température. Le programme de détartrage est en cours de préparation.

Si le signal ne retentit pas, ne rajoutez surtout pas d'eau ! Attendez 5 minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, arrêtez le four à vapeur et réenclenchez-le (voir chapitre "En cas d'anomalie...").

Dès que la préparation est terminée, un signal retentit et *E03* apparaît dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température.

■ Remplissez la seringue de détartrant et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice.

■ Remplissez la seringue d'eau et injectez 2 seringues pleines dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et *E04* est indiqué sur l'affichage du mode d'utilisation/de la température. La durée du détartrage de 30 minutes est indiquée dans l'affichage du temps. Cette durée ne peut pas être modifiée.

Le programme de détartrage commence. Les opérations de vidange et de rinçage à la fin du détartrage sont signalées par un signal sonore et les codes *E05* à *E07*.

Dès que le détartrage est fini, un signal retentit et *E08* apparaît dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température. Dans l'affichage du temps, 3 zéros apparaissent et le symbole ↦| clignote.

Après le détartrage

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte.
- Arrêtez le four à vapeur.
- Nettoyez l'enceinte avec du liquide vaisselle ou du vinaigre.
- Séchez l'enceinte de cuisson, puis la contreporte.
- Séchez l'orifice de remplissage du détartrant afin d'éviter les incrustations et remettez le cache.
- Attendez que l’enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l’appareil.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux.
- Repoussez la tablette extractible.
- Transvasez les restes de détartrant éventuels dans le bidon. Le plus facile est d'aspirer le détartrant dans la seringue puis de verser son contenu en pressant la seringue dans le bidon.
- Nettoyez soigneusement le récipient utilisé.

Que faire si…

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

⚠ Risque de blessure ! Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
Impossible d'activer le four à vapeur.	Le fusible a sauté. ■ Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir une anomalie technique. ■ Débranchez le four à vapeur pendant environ 1 minute du réseau électrique en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le four à vapeur en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Après la mise en marche, "deM" apparaît brièvement dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température et le four à vapeur ne chauffe pas.	Le mode de démonstration est activé. ■ Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre "Réglages").

Problème	Cause et solution
Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de votre four à vapeur, ou pendant qu'il fonctionne.	Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Une fois l'appareil en marche, un signal retentit en permanence et *door* apparaît dans l'affichage du temps.	La porte de l'appareil n'est pas fermée. ■ Fermez la porte de l'appareil.
De l'eau s'accumule sur le couvercle.	Cela n'indique pas un défaut de l'appareil. Dans une certaine plage de températures, la vapeur qui est évacuée pour réguler la pression se condense à l'intérieur du couvercle à double paroi et s'évacue vers la charnière de porte.
Après la mise en marche de l'appareil, le mode Détartrage ⛓ et *00* apparaissent dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température, le symbole ⛓ s'affiche à gauche et un signal retentit.	Le four à vapeur doit être détartré. ■ Procédez au détartrage du four à vapeur (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage").
Après la mise en marche, ⛓ apparaît dans l'affichage du mode d'utilisation/de la température et *E04* apparaît dans l'affichage du temps *0:06*.	Le programme de détartrage a été interrompu par une panne de courant ou par l'arrêt de l'appareil. Lors de la réactivation du four à vapeur, un cycle de rinçage est automatiquement lancé, afin d'éliminer les éventuels restes de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. ■ Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole ↦| clignote dans l'affichage du temps. ■ Vous pouvez soit recommencer le détartrage depuis le début, soit sélectionner un mode d'utilisation.

Problème	Cause et solution
Une panne de courant survient en cours de cuisson. Vous voulez enlever les aliments.	Attention, le four à vapeur peut être encore très chaud et est sous pression. ■ Sortez la tablette extractible. ■ Pour réduire la pression et la vapeur dans l'enceinte, faites glisser le déverrouillage de porte vers l'avant **doucement et petit à petit** avec le pouce de la main droite. Attention ! La vapeur s'échappe au-dessus et en dessous de la poignée. ■ Ouvrez prudemment la porte. Vous pourriez vous ébouillanter avec l'eau chaude.
De la vapeur s'échappe soudainement par la porte de l'appareil.	La vanne de sécurité s'est déclenchée. ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité - Vanne de sécurité".
	Pour le dispositif de sécurité anti-surpression s'est déclenché. ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité - Sécurité anti-surpression".
	Le joint de porte en caoutchouc n'est pas correctement installé ou présente des dégâts, par ex. des fissures. ■ Posez correctement le joint ou remplacez-le.
F…	Est d'application pour tous les messages d'anomalie : l'enceinte peut être ouverte uniquement lorsque - le message d'anomalie clignote en alternance avec la température réglée, - le symbole clignote dans l'affichage du temps, - le signal d'avertissement ne retentit plus. Si les éléments de l'affichage ne clignotent pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.
F06	La sonde de température est défectueuse. ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F12	Aucune quantité d'eau ne parvient dans le four à vapeur. Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas ouvert. ■ Ouvrez le robinet d'eau, puis remettez l'appareil en marche.
	Le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux. ■ Arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
	Le filtre dans le tuyau d'arrivée d'eau est bouché. ■ Nettoyez le filtre. ■ Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four à vapeur et appelez l'installateur (eau) ou le service après-vente.
F13	La température de l'enceinte est trop élevée, car le four à vapeur n'a pas suffisamment refroidi lors de la phase de refroidissement. La quantité des aliments était trop importante. La préparation de très grandes quantités influence la phrase de refroidissement. Le robinet d'arrivée d'eau n'est pas complètement ouvert. ■ Ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, puis remettez l'appareil en marche.
	Le gicleur de la paroi arrière de l'enceinte est entartré. ■ Procédez au détartrage du gicleur (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage").
F14	Une quantité d'eau trop faible entre dans le générateur de vapeur. ■ Arrêtez et rallumez le four à vapeur. ■ Si le message d'anomalie se manifeste à nouveau, arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.
F20	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité - Protection anti-surchauffe".

Que faire si…

Problème	Cause et solution
F27	L'alimentation électrique a été interrompue alors que l'appareil fonctionnait. ■ Vérifiez que les aliments sont cuits, entrez une nouvelle durée de cuisson le cas échéant et pressez la touche Start/Stop pour continuer la cuisson.
F40	Contrôle automatique de l'électronique, présence d'une anomalie. ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.
F83	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement, la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 125 °C. Le fonctionnement est interrompu et la phase de refroidissement commence. ■ Arrêtez le four à vapeur lorsque la phase de refroidissement est terminée et contactez le service après-vente.
F93	Il est impossible d'arrêter le four à vapeur. ■ Contactez le service après-vente.
F94	La vanne de l'arrivée d'eau n'est pas étanche. ■ Arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
F95	Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four à vapeur. ■ Attendez que *F95* clignote en alternance avec la température réglée. Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop. ■ Si le message d'anomalie *F95* intervient plusieurs fois à la suite, arrêtez le four à vapeur, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.
F **et autres chiffres**	Problème technique ■ Arrêtez le four à vapeur et contactez le service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

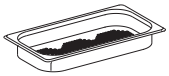
Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

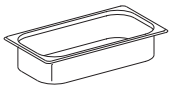
De nombreux plats perforés et non perforés de tailles différentes vous sont proposés :

DGGL 1



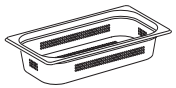
Plat perforé
Contenance 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



Plat non perforé
Contenance 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

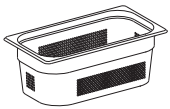
DGGL 5



Plat perforé
Contenance 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

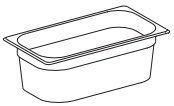
Accessoires en option

DGGL 6



Plat perforé
Contenance 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7

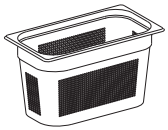


Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 9

Plat non perforé
Contenance 5,7 l / Volume utile 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (l x P x H)

DGGL 10

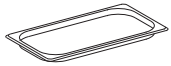


Plat perforé
Contenance 5,7 l / Volume utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGD 1/3

Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

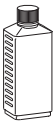
Plaque de cuisson



Pour poser vos plats de cuisson

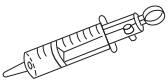
Détergents et produits d'entretien

Détartrant



Détartrant spécialement conçu pour le four à vapeur haute pression

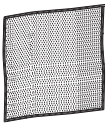
Seringue pour détartrant



Produit nettoyant pour vitrocéramique et inox (250 ml)

Pour détacher les plats de cuisson

Chiffon microfibre



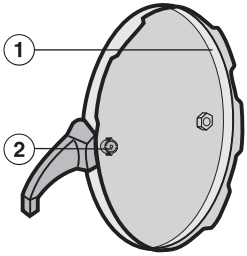
Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

Autres

Disques silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Jeu joint caoutchouc / vanne de sécurité



Le joint ① et la vanne de sécurité ② doivent être remplacés après 1 ou 2 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation du four. Remplacez les deux pièces en même temps.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Un montage non conforme peut causer des dommages corporels et matériels.

▶ Avant de raccorder votre four à vapeur et après toute intervention sur la conduite d'arrivée d'eau, rincez soigneusement cette dernière ainsi que le robinet d'arrêt afin d'évacuer tous les dépôts.

▶ Le four à vapeur peut uniquement être encastré dans un meuble haut.

▶ Le four à vapeur doit être posé suffisamment haut pour que les jeunes enfants ne puissent pas toucher la porte brûlante.

▶ Le milieu de l'appareil ne doit pas être situé au-dessus du niveau des yeux, afin que l'utilisateur puisse voir l'intérieur des récipients et les sortir sans risquer d'être brûlé par leur contenu, qui pourrait alors déborder. La distance entre le sol et le bord inférieur de l'appareil ne doit pas dépasser 1400 mm (voir chapitre "Conseils de montage - Hauteur d'encastrement).

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ Tous les travaux d'installation doivent être effectués exclusivement par un professionnel qui respecte les prescriptions de sécurité en vigueur.

▶ Tous les branchements doivent être réalisés suivant les directives spécifiques au lieu d'installation par une entreprise spécialisée et agréée par le fournisseur d'énergie.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du four à vapeur doit être facile d'accès.

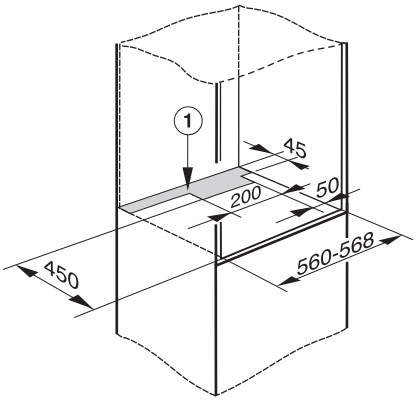
▶ Afin que l'eau usée puisse s'écouler entièrement, le siphon de vidange ne doit pas être situé plus haut que le raccord d'évacuation de l'eau. La température de l'eau évacuée est de 80 à 90 °C environ.

▶ Il faut poser les tuyaux et câbles de raccordement de façon à pouvoir sortir le four à vapeur en cas d’éventuelles interventions par le service après-vente.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Effectuer une découpe pour les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange.

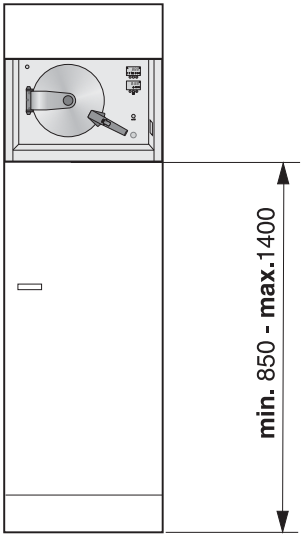
Afin de ne pas abîmer les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange, il est nécessaire d'effectuer une découpe dans la tablette intermédiaire de l'armoire.
Faute de quoi, les tuyaux peuvent être endommagés et il peut y avoir des dégâts des eaux.



① Découpe dans la tablette intermédiaire pour les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange

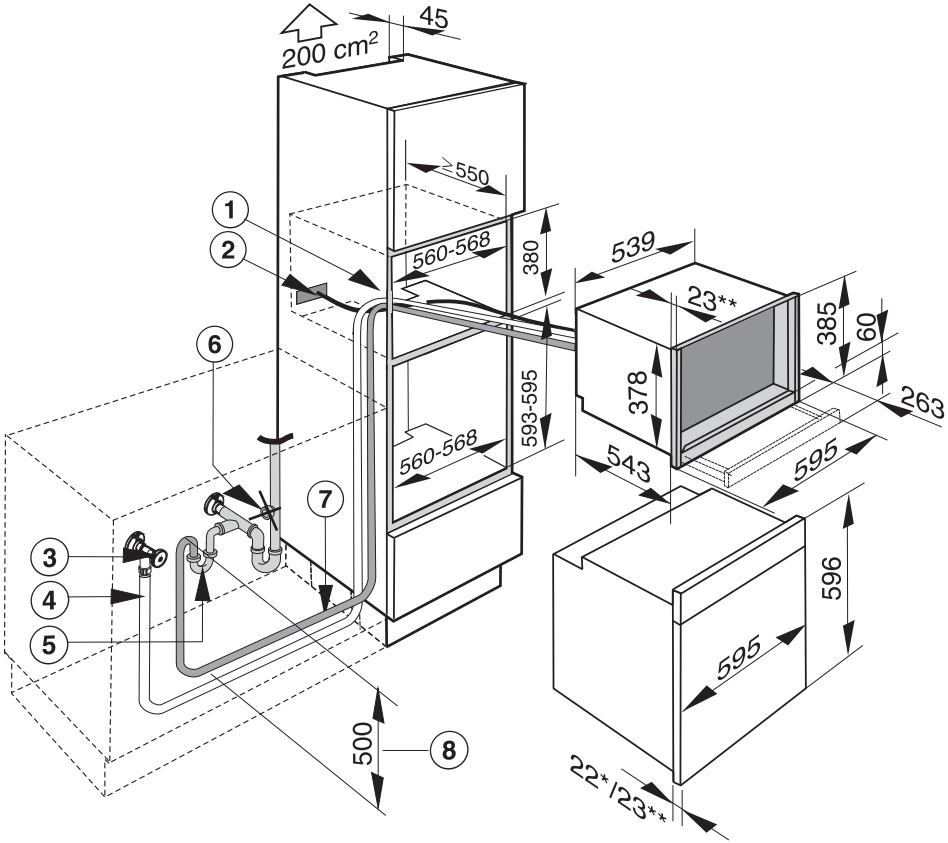
- Pour poser les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange, vous devez prévoir une ouverture ① (voir les dimensions sur le croquis).

Hauteur d'encastrement



- Respectez les dimensions indiquées sur le croquis.

DGD 4635 (niche d'encastrement de 380 mm)



① Découpe dans la tablette intermédiaire pour les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur
250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Siphon distinct

⑥ Ne pas raccorder ici le tuyau de vidange ! Voir chapitre "Raccordement à l'eau - Conseils de vidange"

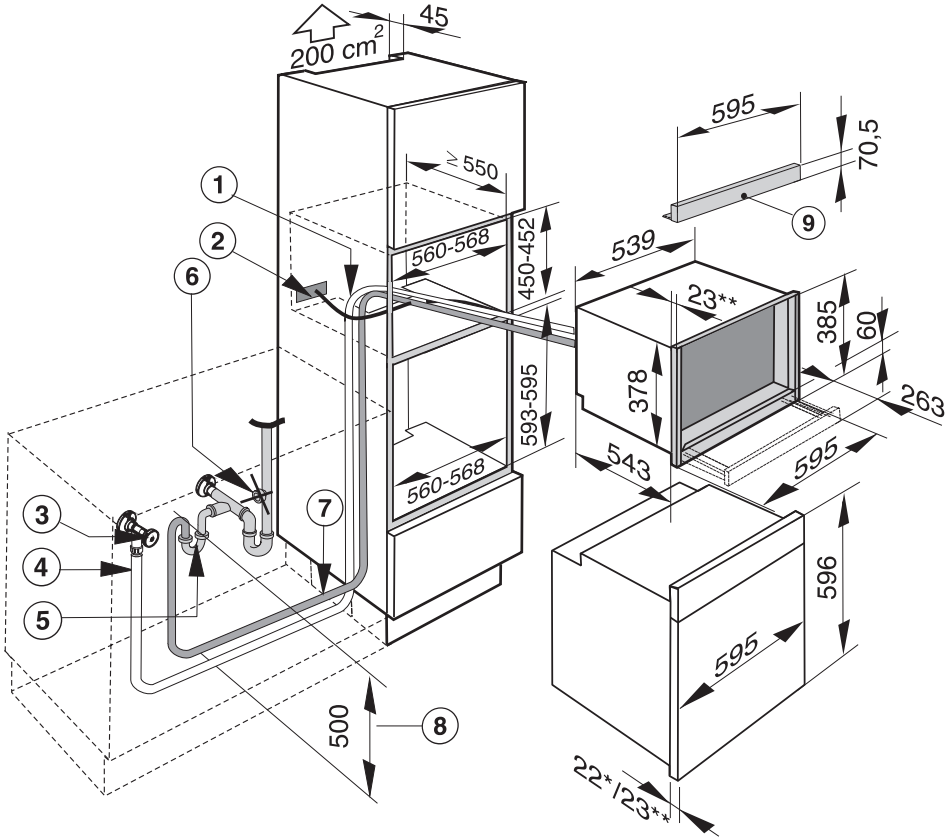
⑦ Tuyau de vidange

⑧ La hauteur de l'extrémité ascendante du tuyau de vidange jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser les 500 mm !

* Façade en verre / ** Façade en métal

Dimensions d'encastrement

DGD 4635 (niche d'encastrement de 450 mm)



① Découpe dans la tablette intermédiaire pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur
250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 m

③ Robinet d'arrêt (raccordement eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Siphon distinct

⑥ Ne pas raccorder ici le tuyau de vidange ! Voir chapitre "Raccordement à l'eau - Conseils de vidange"

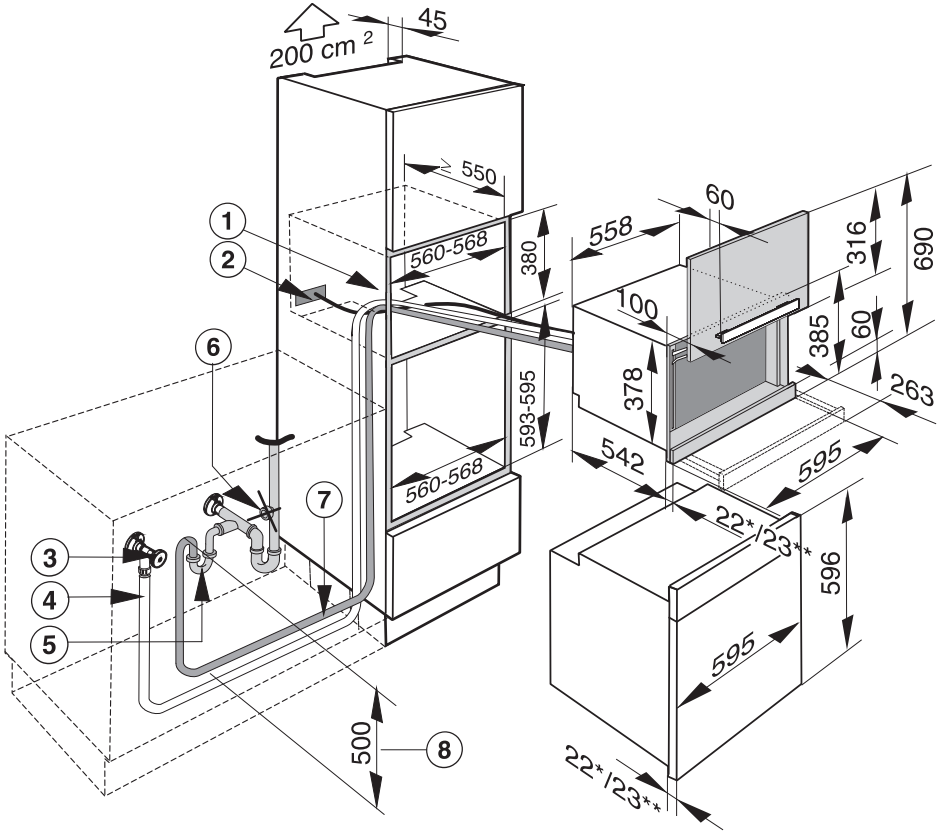
⑦ Tuyau de vidange

⑧ La hauteur de l'extrémité ascendante du tuyau de vidange jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser les 500 mm !

⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7

* Façade en verre / ** Façade en métal

DGD 6635 (niche d'encastrement de 380 mm)



① Découpe dans la tablette intermédiaire pour les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur
250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Siphon distinct

⑥ Ne pas raccorder ici le tuyau de vidange ! Voir chapitre "Raccordement à l'eau - Conseils de vidange"

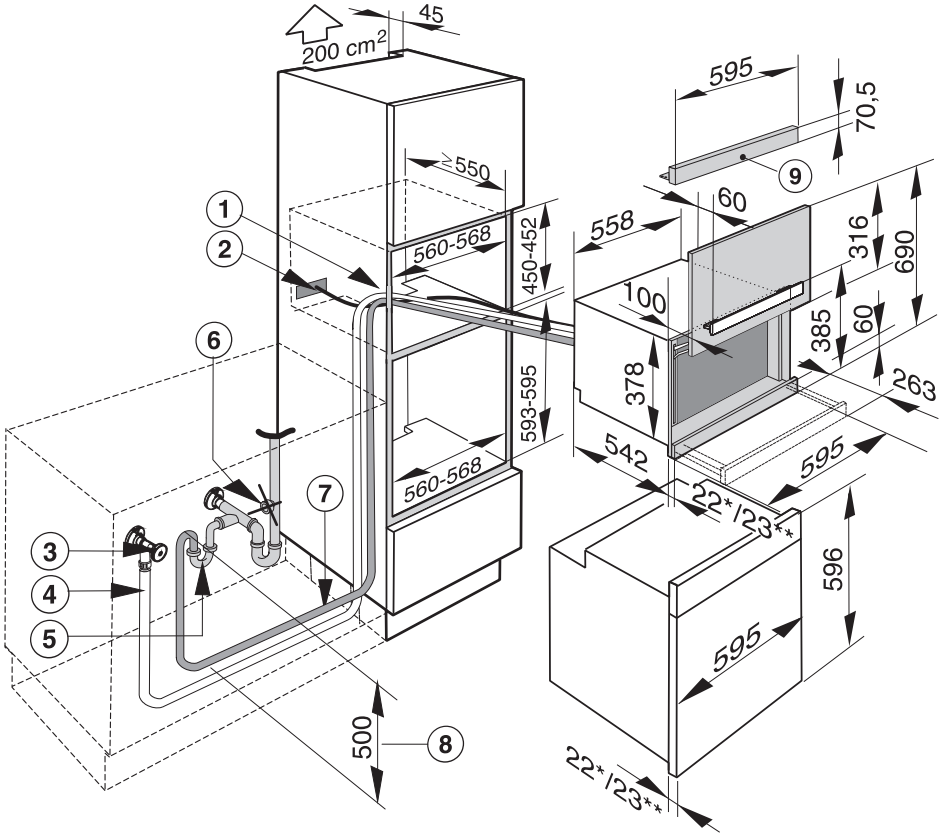
⑦ Tuyau de vidange

⑧ La hauteur de l'extrémité ascendante du tuyau de vidange jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser les 500 mm !

* Façade en verre / ** Façade en métal

Dimensions d'encastrement

DGD 6605 / DGD 6635 (niche d'encastrement de 450 mm)



① Découpe dans la tablette intermédiaire pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur
250 x 80 mm
Raccordement au réseau
L = 2 000 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Siphon distinct

⑥ Ne pas raccorder ici le tuyau de vidange ! Voir chapitre "Raccordement à l'eau - Conseils de vidange"

⑦ Tuyau de vidange

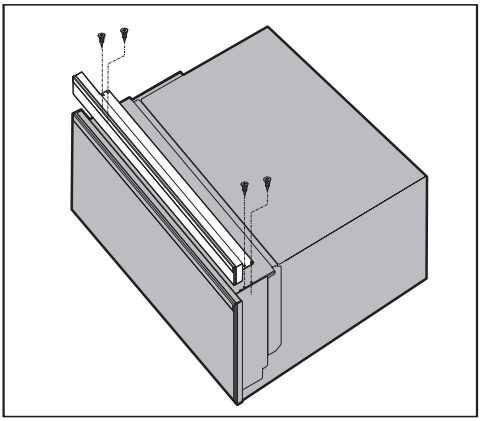
⑧ La hauteur de l'extrémité ascendante du tuyau de vidange jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser les 500 mm !

⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7 L

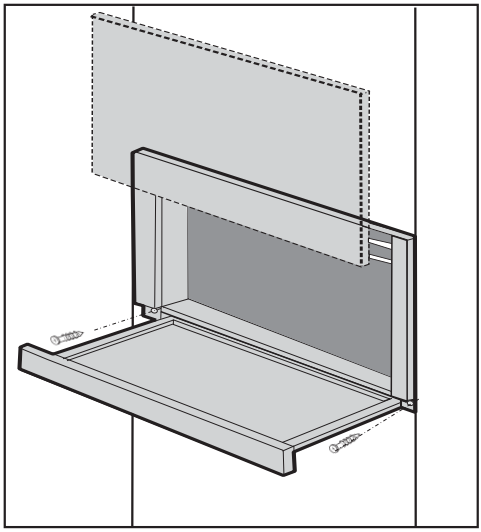
* Façade en verre / ** Façade en métal

Avant d'encastrer et de brancher le four à vapeur, lisez impérativement le chapitre "Raccordement à l'eau".

- Éteignez le four (cf. chapitre "Branchement électrique").



- Fixez le panneau d'équilibrage au four à vapeur à l'aide des quatre vis CM 4x10 fournies (voir croquis).
- Faites passer les tuyaux d'arrivée de l'eau et de vidange par la découpe dans la tablette intermédiaire.
- Placez le four à vapeur dans la niche puis ajustez sa position. Attention à ne pas coincer le câble d'alimentation et les tuyaux d'eau. Vérifiez qu'ils ne sont pas abîmés.



- Fixez le four à vapeur à droite et à gauche sur les parois latérales du meuble d'encastrement à l'aide des vis fournies (voir croquis).
- Raccordez le four à vapeur à l'arrivée et l'évacuation de l'eau.
- Raccordez votre four à vapeur au réseau électrique.
- Rallumez le four (voir chapitre "Branchement électrique").
- Avant la mise en service, contrôlez l'étanchéité des tuyaux au niveau des raccords de vissage.
- Vérifiez toutes les fonctions du four à vapeur à l'aide du mode d'emploi.

Raccordement à l'eau

Vous devez installer les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange de telle sorte que le service après-vente puisse sortir le four à vapeur facilement si nécessaire.

- Avant de raccorder votre appareil au réseau d'eau de ville, vérifiez que les tuyaux d'alimentation ne présentent aucun dommage visible.

Caractéristiques techniques des tuyaux

– Tuyau d'arrivée d'eau en inox
Longueur 1 500 mm (1,5 m)
Ø 12,5 mm
Raccordement au robinet d'arrêt / four à vapeur Ø 33,5 mm chacun

– Tuyau de vidange en matière synthétique
Longueur 2 500 mm (2,5 m) Ø 30 mm
Raccordement au siphon Ø intérieur 21 mm

Si vous installez les tuyaux d'eau à l'intérieur de tubes vides, prévoyez des tubes d'au moins 50 mm de diamètre.

Remarques sur l'arrivée d'eau

⚠ Un montage non conforme peut causer des dommages corporels et matériels.
Le raccordement à l'eau doit uniquement être effectué par des spécialistes qualifiés.

Si vous posez un adoucisseur en amont, celui-ci doit être réglé de manière à conserver la conductivité électrique de l'eau.

Tous les appareils et tous les dispositifs utilisés pour le raccordement à l'eau doivent être conformes à la législation du pays concerné.

Le four à vapeur doit uniquement être raccordé à l'eau froide.

La pression du raccordement de l'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

Ne raccourcissez pas le tuyau métallique d'arrivée d'eau livré avec votre appareil.

Des vieux tuyaux ou des tuyaux déjà utilisés ne peuvent être raccordés au four à vapeur.

Avant de raccorder votre four à vapeur et après toute intervention sur la conduite d'arrivée d'eau, rincez soigneusement cette dernière afin d'évacuer tous les dépôts.

– Vous n'aurez pas besoin d'un clapet anti-retour ; le four à vapeur répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.
– La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation du four à vapeur.
– Le tuyau d'arrivée d'eau doit être raccordé à la conduite d'arrivée d'eau potable avec un robinet d'arrêt avec un raccord fileté $^3/_4$ pouces. Si vous ne disposez pas d'un tel robinet, faites-le monter impérativement par un installateur agréé.
– Le robinet d'arrivée d'eau doit rester facile d'accès une fois le four à vapeur encastré.
– Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine Miele.

Raccordement à l'arrivée d'eau

⚠ Risque d'électrocution !
Débranchez votre four à vapeur avant de procéder au raccordement à l'arrivée d'eau !

■ Débranchez le four à vapeur du réseau électrique.
■ Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.
Vérifiez que les vissages sont serrés et étanches.

Les raccords filetés sont maintenant sous pression. Contrôlez par conséquent si le raccordement est étanche en ouvrant lentement le robinet d'eau. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

Conseils de vidange

⚠ Un montage non conforme peut causer des dommages corporels et matériels.

Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude montante, le tuyau de vidange ne peut être raccordé au raccordement du lave-vaisselle (voir chapitre "Cotes d'encastrement - Croquis position ⑥").

Pour garantir une évacuation complète des eaux usées, le siphon d'écoulement ne peut pas être placé à une hauteur plus élevée que le raccordement des eaux usées du four à vapeur.

La hauteur de l'extrémité ascendante du tuyau de vidange jusqu'au raccord au siphon ne doit pas dépasser 500 mm !

Ne raccourcissez pas le tuyau de vidange livré avec votre appareil.

La vidange peut être raccordée à un siphon encastré ou apparent avec raccordement de tuyau fixe.

La température de l'eau de vidange est comprise entre 80 et 90 °C.

Nous conseillons d'utiliser uniquement des tuyaux d'origine Miele.

Raccordement de la vidange

- Raccordez le tuyau de vidange sur le siphon séparé avec la douille porte-tuyau (Ø 21 mm) (voir chapitre "Cotes d'encastrement - Croquis position ⑤").
- Fixez le tuyau de vidange avec le collier de serrage.

⚠ Risque de blessure !

La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue pour responsable des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

Ce four à vapeur doit impérativement être installé par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement

AC 230 V / 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du four à vapeur.

Disjoncteurs

Le four à vapeur doit pouvoir être déconnecté du réseau par des disjoncteurs multipolaires ! (distance minimale entre les contacts d'au moins 3 mm !) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution !
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si le four à vapeur doit être mis hors tension, procéder de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles avec réarmement

- Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Fusibles à réarmement automatique

(levier du disjoncteur de protection, min. de type B ou C !)

- Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt);

Disjoncteur différentiel

(Disjoncteur de protection pour le courant résiduel)

- Commuter l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionner la touche de contrôle.

Câble de raccordement au réseau

Le four à vapeur doit être raccordé conformément au schéma électrique, avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre four à vapeur et la puissance de raccordement correspondante.

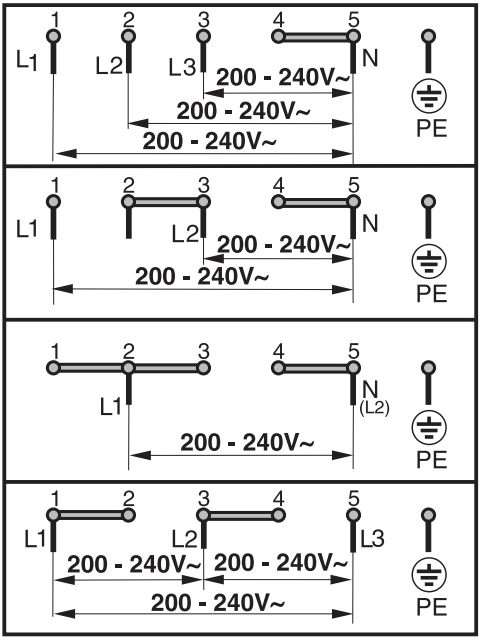
Remplacer le cordon d'alimentation

⚠ Risque d'électrocution !
Le câble de raccordement au réseau doit impérativement être installé par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.
La terre doit être vissée à la borne indiquée par ⏚.

En cas de remplacement du câble de raccordement au réseau, ce dernier doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique.

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après-vente

En cas de défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure à la fin de cette notice de montage et d'utilisation.

Le service après-vente a besoin de la désignation du modèle et du numéro de fabrication.

Plaque signalétique

Veuillez coller ici la plaque signalétique fournie. Veillez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur le verso du présent mode d'emploi.

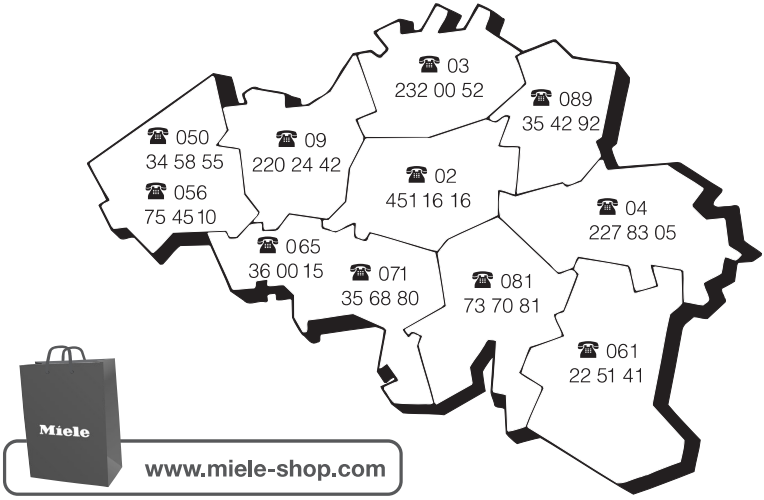
Conditions et durée de la garantie

La garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele
sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

DGD 4635 / DGD 6635 / DGD 6605

CE fr-BE M.-Nr. 09 592 440 / 02